

MAGENTA INDICATES DIESTRIKE - DO NOT PRINT

SIZE (unfolded): 15 in X 4.25 in

11. Press the "ON" button to turn the unit off when finished.

TO PROGRAM THE TIMER

This thermometer is also equipped with a convenient timer that can operate as an independent timer or work along with the thermometer function.
1. If necessary, press the button to turn the unit on.
2. Press the "MODE" button to select Timer mode. The "Timer" icon will display at the bottom left of the LCD.
3. Press the ▼ MIN or ▲ SEC button to set the minutes. Press the ▼ SEC button to set the seconds. Press and hold the buttons to advance the digits quickly.
4. Press the "Start/Stop" button to start timer countdown.
5. To pause the timer, press "Start/Stop". To resume cooking, simply press "Start/Stop" again.
6. Press "Start/Stop" to increase the time by 1 MIN or 1 SEC.
7. Press "Start/Stop" to resume. Press "Clear" to reset the timer to zero.
8. The timer will time up to 99 minutes and 59 seconds.
The alarm will sound for 10 minutes before automatically turning off.
9. Press the "ON" button to return to the timer display.
9. Press the "ON" button to turn the unit off when finished.

CARE AND PRECAUTIONS

When using the probe cable in an oven, be sure to close the door gently to avoid crimping or severing the cable.
1. Always use a heat-resistant glove when touching the metal probe or cord during or just after cooking. **DO NOT TOUCH HOT PROBE OR CORD WITH BARE HANDS!**
2. Keep the metal probe and cord away from children.
3. Sterilize the metal probe each time before use.
4. Do not expose the thermometer to direct heat, a hot surface, or a flame for an extended period of time. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuit and components inside.
5. Do not use the probe in foods intended to exceed cooking temperatures of 392°F (200°C), as this may reduce the life and accuracy of the thermometer sensor.
6. Do not use the probe in an oven or microwave oven.
7. Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Always dry the probe and plug with a cloth before plugging it into the thermometer.
DO NOT USE THE CORD AND PROBE FOR OVEN TEMPERATURE MEASUREMENTS (HIGHER THAN 200°C).
8. Do not expose the探针 to fire, water, or steam. It may explode or leak. Do not mix old and new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel-Cadmium batteries. Do not mix different types of batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.

SPECIFICATIONS

• Thermometer Range
• 32° F to 392° F (0°C to 200°C)
• Timer Range: 99 minutes 59 seconds

MINIMUM INTERNAL COOKING TEMPERATURES AS RECOMMENDED BY THE USDA*

This food shows the minimum INTERNAL temperatures that food must reach to be considered safe to eat, no matter what type of food or cooking method is used. Recommended temperatures may be different from the recommended guidelines below.

Fresh Ground Beef, Veal, Pork 160°F / 72°C

Beef, Veal, Lamb - roast, steaks, chops 140°F / 60°C

Medium Rare 145°F / 65°C

Medium 160°F / 72°C

Well Done 170°F / 77°C

Fresh Fish, Roast, steaks, chops 160°F / 72°C

Medium 170°F / 77°C

Well Done 170°F / 77°C

Fresh (Raw) 160°F / 72°C

Precoked (to reheat) 140°F / 60°C

Ground Chicken, Turkey 165°F / 74°C

Whole Chicken, Turkey 160°F / 70°C

Thighs and Wings 165°F / 74°C

Fish - cook until opaque and flake easily with fork. 145°F / 63°C

Stuffed - cooked a core or in bird 160°F / 72°C

Eggs Dishes 160°F / 72°C

Lemon and Citrus Products 165°F / 74°C

* USDA does NOT recommend RARE 140°F as a safe eating temperature.

CAUTION: Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor probe with a cloth always before plugging it into the thermometer.

One Year Limited Warranty

Taylor® warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase for original purchaser. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, or unauthorized adjustment and/or repair.

If service is required, do not return to retailer. Should this product require service (or replacement) at our option, please attach a copy of your sales receipt, along with store receipt showing the date of purchase and a note explaining reason for return to:

Taylor® Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
www.taylorusa.com

There are no express warranties other than those listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

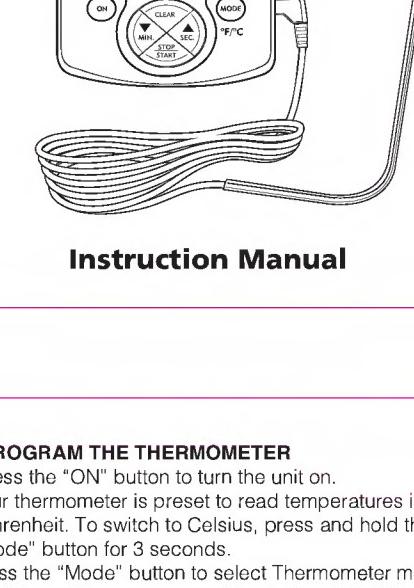
For additional product information, or warranty information in Canada or elsewhere outside the USA, please contact us through www.taylorusa.com.

Manufactured in China. © 2008 Taylor Precision Products and its affiliated companies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy are registered trademarks of Taylor® Precision Products and its affiliated companies. All rights reserved. www.taylorusa.com

TAYLOR

Digital Cooking Thermometer/Timer

Leading the Way in Accuracy™

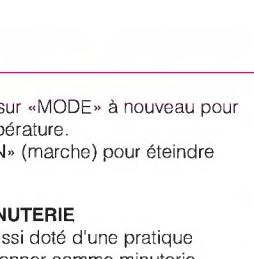


Instruction Manual

Thank you for purchasing a Taylor® Digital Cooking Thermometer/Timer. Your thermometer/timer is an example of superior design and craftsmanship. This product has been designed to eliminate over-cooking or under-cooking of foods. Presetting the thermometer to the recommended cooking temperatures, and/or cooking times, simplifies the process so that your food will be cooked to your preferred taste. Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.

BATTERY CHART
The Digital Cooking Timer/Thermometer operates on (2) AAA batteries. If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To replace the batteries:

1. Remove the battery compartment door located on the back of the unit.
2. Insert the batteries as indicated by the polarity symbols (+ and -) marked on inside of the battery compartment.
3. Replace battery compartment door.

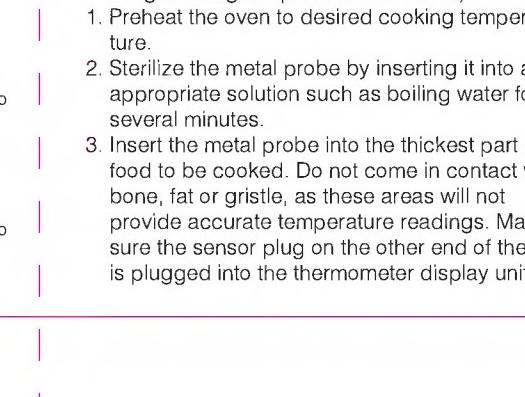


DESCRIPTION OF PARTS



- ON button
- Press to turn the unit on and off.
- MODE button
- Press to switch between thermometer and timer modes.
- Press and hold for 3 seconds to switch between °F and °C temperature scales.
- MIN button
- Press to scroll down to the next menu item.
- In thermometer mode, press to scroll up meat types and doneness levels.
- SEC button
- In timer mode, press to set seconds.
- In thermometer mode, press to scroll up meat types and doneness levels.
- START/STOP button
- In timer mode, press to start, pause, resume, or stop timer.
- In thermometer mode, press to scroll up meat types and doneness levels.
- BACKLIGHT button (located on back of thermometer)
- Press and hold for 5 seconds a backlight will activate for easy viewing.
- Backlight will automatically turn off after 5 seconds.

DISPLAY INFORMATION



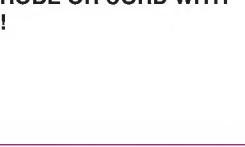
TARGET TEMP/MINUTE TIMER

GENERAL COOKING PROCEDURES

(See following sections for directions on programming cooking temperatures or times.)

1. Preheat the oven to desired cooking temperature.
2. Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
3. Insert the metal probe into the thickest part of the food to be cooked. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not reach the same temperature as the rest of the meat. Make sure the sensor plug on the other end of the cord is plugged into the thermometer display unit.

4. Place the food into the preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of the oven (do not put the plastic display unit in the oven). The probe cord will be placed into the oven. Be careful not to crimp the probe cord with the oven door.



5. The internal food temperature will display at the top of the LCD screen.

6. An alarm will sound when the internal temperature of the food reaches the target temperature or the timer has reached zero. (See next sections for directions on programming the unit.) The unit will automatically switch to the function which is sounding the alarm (Timer or Thermometer).

7. Press the "Start/Stop" button to stop the alarm.

8. Remove the metal probe from the food with a heat resistant glove.

9. DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH YOUR BARE HANDS!

TO PROGRAM THE THERMOMETER

1. Press the "ON" button to turn the unit on.
2. Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To change to Celsius, press and hold the "Mode" button for 3 seconds.
3. Press the "Mode" button to select Thermometer mode. The "Target" icon appears at the bottom left of the LCD.
4. Press the ▼ MIN or ▲ SEC button until the correct number flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" button to select.
5. Press the ▼ MIN or ▲ SEC button until the correct doneness level flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" button to select.
6. A probe icon will appear on the LCD. Press the "Start/Stop" button to confirm the displayed temperature.
7. Press the "Start/Stop" button to set and ready for use.
8. An alarm will sound when the internal temperature of the food reaches the target temperature. Press the "Start/Stop" button to stop the alarm. Otherwise the alarm will sound for 10 minutes and automatically turn off.
9. To stop and reset the thermometer before the alarm sounds, press the "Start/Stop" and then the "Clear" button.
10. To switch to the timer display, press the "Mode" button. Press "Mode" again to return to the temperature display.

bouton «MODE». Appuyez sur «MODE» à nouveau pour revenir à l'affichage de température.

11. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre l'appareil à la fin.

POUR PROGRAMMER LA MINUTERIE

Le programmeur de minuterie est aussi doté d'une pratique minuterie. Chacune peut fonctionner comme minuterie autonome ou avec les fonctions du thermomètre.

1. Si nécessaire, appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour l'apprêter à la cuisson.
2. Appuyez sur le bouton «MODE» pour choisir le mode «TIMER» (minuterie). L'icône de «TIMER» s'affichera au bas et à gauche de l'ACL.
3. Appuyez sur le bouton «MIN» pour régler les minutes. Appuyez et tenez les boutons enfoncez pour faire avancer les chiffres.
4. Appuyez sur le bouton «SEC» (secondes) pour régler les secondes. Appuyez et tenez les boutons enfoncez pour faire avancer les chiffres.
5. Pour réinitialiser la minuterie à zéro, appuyez sur «START/STOP» (marche/arrêt) pour arrêter la minuterie. Pour réinitialiser la minuterie à zéro, appuyez sur «CLEAR» (effacer) pour réinitialiser la minuterie à zéro.
6. Utilisez la touche de confirmation pour valider le programme. Appuyez sur le bouton «START/STOP» (marche/arrêt) pour arrêter la minuterie. Appuyez sur le bouton «CLEAR» (effacer) pour réinitialiser la minuterie à zéro.

ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS

1. En achetant la corde de la sonde dans un four, assurez-vous de fermer délicatement la porte pour éviter que la serrure ne tombe.
2. Touchez l'ensemble de la corde de la sonde dans un four, lorsque la sonde est en état de fonctionner.
3. Touchez l'ensemble de la corde de la sonde dans un four, lorsque la sonde est en état de fonctionner.
4. Ne touchez pas la corde de la sonde dans un four, lorsque la sonde est en état de fonctionner.
5. Ne touchez pas la corde de la sonde dans un four, lorsque la sonde est en état de fonctionner.
6. Ne touchez pas la corde de la sonde dans un four, lorsque la sonde est en état de fonctionner.
7. La minuterie fonctionnera jusqu'à 99 minutes 59 secondes.
8. NE UTILISEZ PAS LE CORDON ET LA SONDE POUR LES ALIMENTS. Lorsque la sonde est en état de fonctionner, appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre l'appareil.
9. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre l'appareil à la fin.

INFORMATION D'AFFICHAGE SELON LES RECOMMANDATIONS DE L'USA*

1. Utilisez PAS LE CORDON ET LA SONDE POUR LES ALIMENTS. Lorsque la sonde est en état de fonctionner, appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre l'appareil.
2. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
3. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
4. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
5. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
6. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
7. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
8. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
9. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
10. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
11. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
12. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
13. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
14. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
15. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
16. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
17. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
18. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
19. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
20. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
21. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
22. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
23. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
24. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
25. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
26. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
27. NE METTEZ PAS LA SONDE NI LA CORDE DANS UN FOUR. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone/zinc) ou les nickel/cadmium (rechargeables). Retirez les piles si elles sont utilisées pendant plus d'un mois.
<li